

Château PONTET CANET 2008 magnum

150cl magnum Rouge Bordeaux AOC Pauillac 5ème Grand Cru Classé



PONTET-CANET

Des chevaux et des vins... La philosophie affichée à Château Pontet-Canet est "d'intervenir le moins possible, mais le plus naturellement possible dans le vignoble". C'est ainsi que tout désherbant chimique est banni, que les méthodes naturelles respectueuses de l'environnement et de la plante sont remises à l'honneur et que... 4 chevaux sont arrivés en 2008 pour cultiver la vigne et pour éviter le compactage du sol. Les vendanges sont faites à la main, dans de petites cagettes qui arrivent directement du pied de la vigne à la table de tri. A Pontet-Canet, les raisins ne subissent aucune pression, aucun pompage, aucun risque d'oxydation. Le travail passionné d'Alfred de Tesseron, propriétaire du domaine, et de Jean Michel Comme, régisseur et oenologue averti, a transcendé le vin de Château Pontet-Canet en l'une des expressions les plus pures de Pauillac. Le cru est le seul de l'appellation à être certifié «bio» et «biodynamique» dès le millésime 2010.

Le vin

Rubis profond, presque noir. Au nez, des arômes de fruits noirs, cassis avec des pointes de réglisse, de cèdre et de cacao. Sa structure tannique laisse présager une longue garde. Un vin puissant et élégant avec une ample longueur en bouche.

La presse spécialisée en parle

A wine for our children's children. Nobody in Bordeaux is more attentive to detail than Alfred Tesseron is at Pontet-Canet. Fashioned from incredibly low yields, a very late harvest, and a Draconian selection, the 2008 will not be close to drinkability for at least a decade, and it should still be in superb form circa 2060. An absolutely amazing effort, it boasts an inky/black/purple color as well as an extraordinary bouquet of creme de cassis, graphite, charcoal, and incense, blockbuster depth, and full-bodied power. The tannins are high, but they are remarkably velvety as well as well-integrated. Sensational acidity gives the wine precision and vibrancy, but the impression is one of massive concentration and power. The 2008 Pontet-Canet, a candidate for the wine of the vintage, is a tour de force in viticultural precision and winemaking savoir faire. (Robert PARKER avril 2009)

A candidate for the "wine of the vintage," Pontet Canet's 2008 boasts an opaque purple color as well as copious aromas of sweet blueberries, blackberries and black currant fruit intertwined with lead pencil

shavings, subtle barbecue smoke and a hint of forest floor. Full-bodied, with fabulous richness, texture and tremendous freshness, this first-growth-like effort is more developed than the uber-powerful 2010. Give it 5-8 years of cellaring and drink it over the following three decades. Bravo! (Robert PARKER mai 2011)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96/100
- **Cépage** : 65% cabernet sauvignon, 30% merlot, 4% cabernet franc, 1% petit verdot
- **Classification** : 5ème Grand Cru Classé
- **Millésime** : 2008
- **Période de consommation** : à boire entre 2016 et 2046
- **Alcool** : 13,0% vol.